

Sommerliches Erdbeer-Tiramisu im Glas

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuiteinlage:

100 g Löffelbiskuits gebrochen
75 ml Espresso stark
3 EL Amaretto (Mandellikör)

Tiramisucrème:

300 ml Milch
1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
1 EL Espresso stark
250 g Mascarpone

Erdbeereinlage:

500 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen) klein geschnitten

Zum Bestreuen und Dekorieren:

Kakaopulver
Erdbeeren gefriergetrocknet

1 Biskuiteinlage:

Die Löffelbiskuits auf die vorbereiteten Gläser aufteilen. Espresso mit Amaretto verrühren und auf den Biskuits verteilen.

2 Tiramisucrème:

Für die Crème Milch mit Crèmepulver und Espresso mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Mascarpone mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Hälfte der Crème auf die Gläser aufteilen. Die Erdbeeren darauf geben und die übrige Crème darauf verteilen. Die Erdbeer-Tiramisu-Gläsli mind. 1 Std. kalt stellen.

3 Tiramisu bestreuen und verzieren:

Die Erdbeer-Tiramisu-Gläser vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestreuen und mit Erdbeeren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Espresso und Amaretto kann zum Tränken und in der Crème auch Orangensaft nehmen.